

SNACKS / BITES

Petit choux med **LÖJROM** och ostkräm
Petit choux with vendace roe and cheese
– 135 (2 stycken / pieces)

Vårt varma **BRÖD** på kulturspannmål med syrat smör
Portal's warm heritage grain bread with cultured butter
– 75

Svensk **HANTVERKSOST**
Swedish artisanal cheese
– dagspris / daily price

Dagens **CHARKUTERI**
Today's charcuterie
– 95 / 30 gram

Säsongens svenska **CRUDITÉER** med gräddfildipp
Seasonal Swedish crudités with dip
– 95

ATT DRICKA TILL

Ett glas champagne – 175
Portals negroni – 175
Portals gin and tonic – 175
Portals alkoholfria negroni – 95

Se dryckeslistan för aktuella glasviner, öl, cider, muster och hantverksläsk.



där dagens alla tillfälliga serveringar presenteras.

Take a look at the blackboard to discover today's temporary additions and specials.

FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekt **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med spritärter, inlagd ramslökskapris och smörsås
Butter-seared scallops from Norway with, shell peas, pickled wild garlic capers, and butter sauce
– 220

Gravad **TORSK** med chilipicklad grön tomat, sesamfrön, korianderkrasse och en syrlig buljong
Cured cod with chili-pickled green tomato, sesame seeds, coriander cress, and a tart broth
– 195

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med vit sparris, stenbitsrom, grädde från Arla Unika och purjolöksolja
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with white asparagus, lumpfish roe, Arla Unika cream and leek oil
– 225 / 185

Färskostfylld **RAVIOLI** med gotländsk grön sparris, smörad lökbuljong och osten Havgus
Cream cheese-filled ravioli with green asparagus from Gotland, buttered onion broth and Havgus
– 175

Portals ”love stew” med **LÖJROM** från Bottenviken, glaserad potatis och luftig äggkräm med brynt smör
Portal's love stew with vendace roe from Bottenviken, glazed potatoes and egg foam with brown butter
– 245
Tips: En liten öl och snaps – 165

Vår ”love stew”, en kärleksgryta med svenska råvaror och smaker, kom till 2012 när krögare Klas Lindberg turnerade som nybliven Årets Kock i Europa. God både med ett glas champagne eller öl och snaps.

Our “Love Stew” is a tribute to Swedish ingredients and flavors. It was created in 2012 when Chef Klas Lindberg toured Europe as the newly crowned Swedish Chef of the Year. It pairs just as well with a glass of Champagne as it does with a beer and aquavit.

INSPIRATIONSKVÄLLAR MED KLAS

Under 90 minuter får ni se och lyssna till Klas Lindberg som lagar och serverar snacks samtidigt som han delar med sig av sina bästa knep. Snacks och drink ingår i priset, liksom en avslutande middag i matsalen.

- **Sparris och riesling**, 19 maj. Sparris på längden och tvären. Grön och vit. Grillad, kokt och råstekt. Sparrissoppa. Vilken riesling är bäst när? 1 595 kr. *Fullbokad.*
- **Löjrom och bubbel**, 2 juni. Bästa tillbehören till löjrom, hur man gör love stew-skummet och skillnaden på bubblor och bubbler, 1 695 kr.

Fråga oss gärna eller se portalrestaurant.se för mer information.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med strimlad potatis, surkål, kapris, hollandaisesås och riven pepparrot
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with shredded potatoes, sauerkraut, capers, hollandaise sauce and horseradish
– 295 / 255

Bakad **RÖDING** från Jämtland med gotländsk grön sparris, picklad kålrabbi och Sandefjordsås med forellrom
Baked arctic char from Jämtland with green asparagus from Gotland, pickled kohlrabi, and Sandefjord sauce with trout roe
– 425

Vår **POTATISGNOCCHI** med toppmurklor, kronärtskockspesto, grönt från Lilla Labäck och skummig smörsås
Our potato gnocchi with black morels, artichoke pesto, greens from Lilla Labäck, and foamed butter sauce
– 325

Kryddstekt **LAMM** från svenska gårdar med lammkorv, bakad vit sparris, vårgrönt, ramslöksmajonnäs och mägercrust
Spice-crusted swedish lamb with lamb sausage, baked white asparagus, spring greens, wild garlic mayonnaise and a marrow crust
– 425

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med vit sparris, stenbitsrom, grädde från Arla Unika och purjolöksolja
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with white asparagus, lumpfish roe, Arla Unika cream and leek oil
– 325 / 255

RÄTTER ATT DELA / DISHES TO SHARE

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** från Munka Ljungby för två personer med kokt potatis, kronärtskockspesto, vårprimörer, hårdost och steksky
– tillagning ca 40 minuter
Whole roasted chicken from Munka Ljungby for two served boiled potatoes, artichoke pesto, spring vegetables, hard cheese, and jus
– please allow 40 minutes to cook
– 350 / person

Eldad och smörbakad **GÖS** från svenska insjöar för två personer serverad med vårgrönt, glaserad potatis toppad med rökt gräddfil och löjrom
Pike-perch from Swedish lakes, for two, served with spring greens and glazed potatoes topped with smoked sour cream and bleak roe
– 495 / person

Hängmörad **MJÖLKKO*** (SLB/SRB) från svenska gårdar för 1–4 personer med kokt potatis, kronärtskockspesto, vårprimörer, hårdost och steksky
– tillagning ca 50 minuter
– 2,50 kr / gram – se svarta tavlan för vikter
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms for 1–4 people with boiled potatoes, artichoke pesto, spring vegetables, hard cheese, and jus*
– please allow 50 minutes to cook
– 2.50 SEK / gram – see out black board for cut
*med reservation för ändringar / *subject to change

PORTALMENYN

Löjrom ”love stew”
Love stew

Lamm eller röding
Lamb or Arctic Char

Glasrabarber
Rhubarb
– 795

Hantverksost
Artisanal cheese
+ 110

Dryckespaket
Beverage pairings
– 595

SÖTT EFTER MATEN

Pavlova med **BLÅBÄR**, grädde, toffeedglass och chokladsås
Pavlova with blueberries, whipped cream, toffee ice cream, and chocolate sauce
– 145

Len vaniljkräm med **GLASRABARBER**, kaksmulor och fjolårets fläder
Smooth vanilla cream with forced rhubarb, cookie crumbles, and last year's elderflower
– 150

MADELEINEKAKOR med vaniljdiplomat
Madeleine cookies with Crème Diplomate
– 145